











بلوچستان میں کھجور، سوجی اور گھی کہ مدد سے ایک
میٹھا بنتا ہے جسے مدر کہتے ہیں۔۔

سردیوں میں چائے کیساتھ بہترین اضافہ ہے اور خراب بھی
نہیں ہوتا اور سردی سے بھی بچاتا ہے۔ اس کے لئے آپ کو
مندرجہ ذیل اشیاء چاہئیں۔۔۔۔

سوجی۔ کھجور۔ گھی اور خشک میوہ جات۔

آسان ترین تناسب یا ریشو یہ ہے کہ کھجور سے آدھی سوجی
اور سوجی جتنا ہی گھی/بناسپتی گھی/آئل جو بھی پسند ہو۔
اور خشک میوہ جات جتنے اور جو ڈالنے ہوں۔ میں نے یہ وزن
لئے تھے

اجزاء

سوجی 300 گرام

گھی 300 گرام

کھجور (گٹھلیاں نکال کر) 600 گرام

کھجوریں نرم ہونی چاہئیں قسم کوئی سی بھی ہو

(بادام، کاجو، پستہ مکس 100 گرام (باریک کاٹ لیں تو بہتر

ترکیب

سب سے پہلے آپ نے سوجی کو بغیر گھی ڈالے بھونا ہے

درمیانی آنچ پر مسلسل ہلاتے ہوئے صرف اتنا بھونا ہے کہ

خوشبو آنے لگے اور تھوڑا سا کلر آ جائے۔ اس کو تھوڑا ٹھنڈا

ہونے دیں پھر گٹھلیاں نکلی کھجوروں کو ہاتھ سے مسل لیں یا

پھر پوٹیٹو سمیشر سے سمیش کر لیں۔ اب کھجوروں اور

سوجی کو اچھی طرح مکس کریں کی یک جان ہو جائیں۔ اب

اس میں گھی ڈالیں اور بھونیں۔ گھی اچھی طرح رچ بس جائے اور خوب مکس ہو جائے تو چولہا بند کر دیں اور اس میں خشک میوہ جات ملا لیں۔۔۔۔

chewy, گرم گرم کا ٹیکسچر نرم ہوتا ہے بعد میں تھوڑا ہارڈ ہو جاتا ہے لیکن ہر دو صورت میں مزیدار ہوتا **crispy** اور ہے۔۔۔۔۔ جس جس نے کھایا یہی کہا تھا۔

سب مراحل کی تصاویر لگا دی ہیں